

Vincent Bernigaud traiteur et son équipe vous proposent



LA Carte

Fêtes 2019



● Les Mises en bouches : *Fait Maison*

- > Assortiment de canapés frais x 12 **13.00 €**
- > Brochette de cœur de saumon pané au sésame **3.50 € / pièce**
- > Vol au vent de ris de veau (à réchauffer) **4.00 € / pièce**
- > Cocktail de crabe et guacamole d'avocat **3.00 € / pièce**
- > Briochette d'escargot de Bourgogne x 6 (à réchauffer) **6.60 €**
- > Pain surprise (environ 50 sandwich variés) **40.00 €**
- > Mini burger de foie gras et figues **3.50 € / pièces**

 **Champagne Jean Laurent 75 cl 17.50 €**

● Les entrées froides : *Fait Maison*

- > Demi Langouste Bellevue **22.00 € / pièces**
- > Foie gras de canard, chutney de figues 70 gr **8.00 € / pers**
- > Foie gras de canard au pinot noir, chutney de figues 70 gr **8.50 € / pers**
- > Foie gras entier sous vide **90.00 / le kg**

Nos Bûches salées à partagées : (Minimum 6 pers) **9.50 € / pers**

> bûche saumon fumé et gambas
(Saumon fumé, bavaroise céleri et gambas, biscuit pesto)

> bûche foie gras et figues
(Foie gras, bavaroise foie gras, magret de canard fumé, et pain d'épices)

● Les entrées chaudes : *Fait Maison*

- > Tourte de pintade aux châtaignes **10.00 € / pers**
- > Croustade d'escargots de Bourgogne à la crème d'ail **11.00 € / pers**

 **Pouilly Fumé « Domaine de Riaux » 75 cl 10.90 €**

● Les Plats : *Fait Maison*

- > Chapon entier 8 à 10 pers **85.00 €**
« Cuisson basse température à la graisse de foie gras » (Entier ou coupé selon votre souhait)
- > Poularde entière 5 à 6 pers **65.00 €**
« Cuisson basse température aux trompettes » (Entière ou coupée selon votre souhait)
- > Filet de bœuf Wellington (à partager, minimum 6 pers) **16.00 € / pers**
- > Ballotine de pintadeau aux trompettes **9.50 € / pers**
- > Suprême de chapon aux cèpes **13.00 € / pers**
- > Ballotine de chapon et foie gras en croute (à partager, minimum 6 pers) **14.00 € / pers**
- > Cuissot de chevreuil sauce grand veneur **12.50 € / pers**
- > Filet d'omble chevalier au Riesling **13.00 € / pers**
- > Ballotine de Filet de carrelet farcie aux Ecrevisses et sa bisque **12.00 € / pers**

 **Bourgogne Côtes d'Auxerre « Domaine Sorin Coquard » 75 cl 9.50 €**

● Les garnitures : (2 garnitures / pers conseillé) **1.50 € / pièce**

Fait Maison

Conseillé pour accompagner nos viandes :

- Gratin dauphinois
- écrasé de vitelotte et brunoise de patate douce
- Fricassée de champignons
- Bavarois de Panais aux châtaignes

Conseillé pour accompagner nos poissons :

- embeurrée de poireaux
- Julienne de légumes
- Bavarois de brocolis
- Riz safrané

● Les Bûches sucrées : **4.00 € / pers** (Minimum 6 pers)

- > Bûche Royal chocolat Poire
- > Bûche Exotique (fruits exotique et coco)

NICOLAS

Menu Plaisir 24.50 €

Verrine de saumon fumé et guacamole d'avocat (offert)

—
Foie Gras de canard et chutney de figues

—
Ballotine de pintadeau aux trompettes
Gratin dauphinois et bavarois de panais aux trompettes

—
Bûche Royal chocolat Poire
Ou
Bûche Exotique

Menu Saveurs 27.00 €

Verrine de saumon fumé et guacamole d'avocat (offert)

—
Foie Gras de canard et chutney de figues

—
Suprême de chapon aux cèpes, gratin dauphinois et fricassée de champignons
Ou

Ballotine de Filet de carrelet farcie aux Ecrevisses et sa bisque,
riz safrané et bavarois de brocolis

—
Bûche Royal chocolat Poire
Ou
Bûche Exotique

Menu Dégustation 33.50 €

3 canapés frais (offert)

—
Mise en Bouche :

Vol au vent de ris de veau

—
Filet d'omble chevalier au Riesling, julienne de légumes

—
Ballotine de pintadeau aux trompettes
Gratin dauphinois et bavarois de panais aux trompettes

—
Bûche Royal chocolat Poire
Ou
Bûche Exotique

Menu Champagne 40.00 €

Verrine de saumon fumé et guacamole d'avocat (offert)

—
Demi Langouste Bellevue

—
Suprême de chapon aux cèpes
Ou

Cuissot de chevreuil grand veneur
écrasé de vitelotte et brunoise de patate douce et fricassée de champignons

—
Bûche Royal chocolat Poire
Ou
Bûche Exotique

Pour Noël : réservation impérativement avant le 14 décembre. (Retrait possible le 24/12 de 13h30 à 17h30 et le 25/12 de 9h à 11h)

Pour le réveillon de la Saint-Sylvestre : réservation impérativement avant le 21 décembre. (Retrait possible le 31/12 de 13h30 à 17h30)

au 0975751806 ou contact@bernigaud-traiteur.fr ou à notre boutique du mardi au vendredi de 14 h à 17 h 30

(formulaire de commande ci-dessous)

SUIVI DE COMMANDE et CONSIGNES DE SERVICE

NOM :

TEL :

POUR LE :

A : heure

MISE EN BOUCHES	Qté	Prix unitaire	Prix total
Assortiment de canapés x 12		13.00	
Brochette de cœur de saumon pané au sésame		3.50	
Vol au vent de ris de veau (à réchauffer 10 à 15 mn à 150 ° C)		4.00	
Cocktail de crabe et guacamole d'avocat		3.00	
Briochette d'escargot de bourgognex6 (à réchauffer 10 mn/ 150°C)		6.60	
Pain surprise		40.00	
Mini Burger de foie gras et figues		3.50	



Champagne Jean Laurent 75 cl

	17.50	
--	-------	--

ENTREES FROIDES	Qté	Prix unitaire	Prix total
Demi Langouste bellevue		22.00	
Foie gras nature 70 g		8.00	
Foie gras pinot 70 g		8.50	
Foie gras entier sous vide		90.00 / kg	
Buche saumon fumé gambas (minimum 6 pers)		9.50	
Buche Foie gras et figues (minimum 6 pers)		9.50	
ENTREES CHAUDES			
Tourte de pintade aux châtaignes		10.00	
Croustade d'escargots de bourgognes à la crème d'ail		11.00	



Pouilly Fumé « Domaine de Riaux » 75 cl

	10.90	
--	-------	--

LES BUCHES SUCREES (minimum 6 pers)	Qté	Prix unitaire	Prix total
Buche Royal chocolat Poire		4.00	
Buche exotique		4.00	

PLATS	Qté	Prix unitaire	Prix total
Chapon entier (à réchauffer avec couvercle ou envelopper d'un papier aluminium 40 à 50 min à 150 ° C)		85.00	
Poularde entière (à réchauffer avec couvercle ou envelopper d'un papier aluminium 30 à 40 min à 150 ° C)		65.00	
Filet de bœuf Wellington (à réchauffer 30 min sans couvercle à 150°C) (minimum 6 pers)		16.00	
Ballotine de pintadeau aux trompettes		9.50	
Suprême de chapon aux cèpes (à réchauffer avec couvercle 30 à 40 min à 150 ° C)		13.00	
Ballotine de chapon et foie gras en croute (à réchauffer 40 min sans couvercle à 150°C) (minimum 6 pers)		14.00	
Cuissot de chevreuil grand veneur (à réchauffer avec couvercle 30 à 40 min à 150 ° C)		12.50	
Filet d'omble chevalier au Riesling		13.00	
Ballotine de carrelet farcie aux écrevisses et sa bisque		12.00	



Bourgogne Côtes d'Auxerre 75 cl

	9.50	
--	------	--

GARNITURES (à réchauffer avec couvercle 30 min à 150 ° C)	Qté	Prix unitaire	Prix total
Gratin dauphinois		1.50	
Ecrasé de vitelotte et brunoise de patate douce		1.50	
Fricassée de champignons		1.50	
Bavarois de panais aux châtaignes		1.50	
Embeurrée de poireaux		1.50	
Julienne de légumes		1.50	
Bavarois de brocolis		1.50	
Riz safrané		1.50	

MENUS	Qté	Prix unitaire	Prix total
Menu PLAISIR		24.50	
Menu SAVEUR	Nbr suprême : Nbr Ballotine :	27.00	
Menu DEGUSTATION		33.00	
Menu CHAMPAGNE	Nbr suprême : Nbr cuissot :	40.00	

TOTAL TTC :